



Gänse - oder Entensoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Für das Feiertagsgeflügel, gar nicht so leicht!

Vorbemerkung: Aus der klassischen Gans oder Ente, (Mit Wasser angesetzt) ist es schier unmöglich eine anständige Soße herzustellen, das kennt jede Hausfrau. Aber Gekonntgekocht weiß Rat, so kann es gehen: nämlich aus Hals, Haut und Geflügelspitzen.

Zutaten

- Gänse- oder Enten-Hals, Haut und Flügelspitzen
- 1 El Pflanzenöl
- 1 Gläschen brauner Gänsefond aus dem Supermarkt
- 1/2 l trockener Rotwein
- 1 Tl Tomatenmark
- Beifuß, gerebelt
- 1 Zweig frischen Thymian
- Zimt
- 8 Pfefferkörner
- 1 Zitrone (Abrieb)
- 1 Orange (hiervon der Abrieb)
- 1 El Markenbutter
- Etwas Puderzucker
- Speisestärke
- 250 g Röstgemüse aus
- Zwiebeln
- Porree
- Sellerie
- Zweige Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der mit "Wasser angesetzte Prachtvogel" ist gebraten und muss noch im Rohr kross werden.

Schritt2

Den Ansatz - Sud abstehen lassen, völlig entfetten, das Fett für Gänse - oder Entenschmalz weiter verarbeiten.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Den Bratensud durch ein Küchensieb passieren und in einer kleine Kasserolle etwas weiter reduzieren.

Schritt5

Das Röstgemüse in etwas Pflanzenöl scharf anbraten, Farbe nehmen lassen und wenig Tomatenmark und Puderzucker anschwitzen.

Schritt6

Leicht karammelisieren, mit dem Rotwein angießen, fast völlig einkochen lassen.

Schritt7

Den eigenen, reduzierten Bratensud und den braunen Geflügelfond erst jetzt aufgießen.

Schritt8

Beifuß, Thymian, Zimt, Zitruschalen und Pfefferkörner in einem Laschen - Teebeutel dazu geben.

Schritt9

Auf die benötigte Menge, kräftig im Geschmack, reduzieren lassen.

Schritt10

Leicht mit etwas angerührter Speisestärke "sämig" binden, kurz vor dem Servieren etwas braune Butter darüber geben.

Rezeptart: Braune Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gaense-oder-entensosse/>